Glantz Seiten

Delingsdorf
Sommer 2018

DAS MINI-MAGAZIN
FÜR ERDBEERHOF-FREUNDE

ERDBEERHOF GLANTZ

Süß und saftig: die neuen Sorten

Glantz-Geschichte – wie alles begann

Sommer-Rezepte und buntes Erdbeer-Wissen

Erdbeerhof-Chef
Enno Glantz

55 Jahre Erdbeerhof Glantz

Neue Erdbeersorten, das traditionelle Hoffest und ein blühendes Zeichen für Nachhaltigkeit – auch 2018 bleibt das Familienunternehmen am Puls der Zeit

Liebe Leserinnen und Leser,

seit genau 55 Jahren verkaufen wir an unsere treuen Kunden in Hamburg und Umgebung frisch gepflückte Erdbeeren direkt vom Feld. Man will es kaum glauben, aber obwohl ich schon so lange im „Beeren-Business“ bin, freue ich mich jedes Mal aufs Neue wie ein kleiner Junge auf den Start der Erdbeer-Saison Anfang Mai. Vermutlich weil ich selbst der allergrößte Fan der roten Früchte bin.

Zur Feier unseres Schnapszahl-Jubiläums stellen wir gleich drei neue Erdbeersorten vor. Und natürlich möchte ich Sie auch in diesem Jahr zu unserem traditionellen Hoffest im August einladen.

Mehr dazu sowie Einblicke in unser liebevoll geführtes Familien-Unternehmen, Infos zu unserem Engagement in

ICH SELBST BIN WOHL DER GRÖSSTE ERDBEER-FAN!“

Sachen Nachhaltigkeit, Tipps und Tricks rund um die Erdbeere, leckere Rezepte und vieles mehr möchten wir Ihnen mit unseren „GlantzSeiten“ mitgeben und wünschen Ihnen einen schönen und fruchtigen Sommer 2018!

Ihr Enno Glantz

Pferdeanhänger dienten damals nicht nur als Transportmittel, sondern auch als Verkaufsstände

Das Familienunternehmen Glantz – wie alles begann

„Frische über alles“ ist das Motto des Erdbeerhofs Glantz – und das seit 55 Jahren! Der regionale Direktvermarkter aus Schleswig-Holstein steckt viel Liebe und Herzblut in den Anbau und Verkauf der Sommerfrüchte

Seit mehr als 300 Jahren widmet sich das Unternehmen Glantz voller Leidenschaft und Tradition der Landwirtschaft. Die Erdbeere spielt dabei erst seit 1963 die Hauptrolle. Während Enno Glantz’ Vorfahren überwiegend Zuckerrüben anbauen, mausert sich die rote Sommerfrucht Stück für Stück zum absoluten Star der Marke Glantz. Der Weg dahin war kein leichter.

„IN DEN GLANTZ-ERDBEEREN STECKT VIEL LIEBE UND GESCHICHTE“

Günther Glantz, Vater von Enno Glantz, ist zu Kriegszeiten gezwungen, seinen Hof im mecklenburgischen Hohen Wieschendorf an der Ostsee zurückzulassen und zu fliehen. Ein tragisches Ereignis, dessen Auswirkungen Jahre später ein neues Kapitel Familiengeschichte schreiben sollte:

Glantz Senior – enteignet und aus der Not heraus inzwischen Verwalter zweier Stadtgüter

Ninchen Glantz (re.) in einem alten Verkaufsstand, der heute noch im Original in Hamburg-Farmsen steht

in Hamburg – lernt in den Fünfziger Jahren Botaniker und Pflanzenzüchter Prof. Reinhold von Sengbusch, den „Urvater aller Züchter“ (Zitat Enno Glatz), kennen. In Zusammenarbeit mit ihm baut Günther

DIE GLANTZ-STORY – „EINE GANZ BESONDERE FAMILIENGESCHICHTE“

Glantz die heute noch unter Erdbeerfans sehr beliebte Sorte „Senga Sengana“ an – und leistet damit Pionierarbeit, die den Grundstein für den heutigen Erdbeeranbau legt.

Zunächst sind die Erdbeeren zwar bereits absolute Herzensangelegenheit, aber lediglich ein Nebengeschäft – bis Günther Glantz 1961 den Hof in Delingsdorf vor den Toren Hamburgs pachtet. Sohn Enno steigt in das Unternehmen mit ein, die Familie konzentriert sich mehr und mehr auf die roten Früchte und schnell werden Erdbeeren zum Hauptgeschäft. Das oberste Glantz-Gebot: Frische! Um die Erdbeeren ohne Umwege zum Kunden zu bringen, setzt der Erdbeerhof auf Direktvermarktung, 1963 beginnt der Verkauf frisch vom Feld aus Holzbuden und Pferdeanhängern. Die kultigen Glantz-Erdbeerhäuschen wie sie heute in ganz Hamburg stehen, gibt es erst seit den Achtziger Jahren.

Exakt 30 Jahre nach 1991 der Übernahme der Ländereien in

Erdbeeren heiß begehrt: Schon damals standen die Kunden Schlange

„AUF DIE NÄCHSTEN 55 JAHRE!"

Delingsdorf kann die schmerzhafte Wunde in der Geschichte der Familie Glantz endlich geschlossen werden: Enno Glantz kauft den Familiensitz in Hohen Wieschendorf zurück und eröffnet dort den zweiten Erdbeerhof Glantz. Durch die Vergrößerung des Betriebs und die damit verbundene höhere Reichweite des Unternehmens wird Glantz immer bekannter. Nicht nur die Erdbeerverkaufshäuschen, auch das wachsende Sortiment aus Produkten rund um die Erdbeere sowie Himbeeren und Spargel zahlen auf die Popularität der Marke Glantz ein. Das jährlich stattfindende Hoffest, das Restaurant „Glantz & Gloria", das Einrichtungs- und Dekogeschäft „GlantzHaus" und der „Glantz Markt" in Delingsdorf sowie die Weihnachtsmärkte mit Tannenverkauf auf beiden Höfen ziehen über den Erdbeerverkauf hinaus Besucher an.

Eines der Glantz-Erdbeer-Häuschen wie man sie heute

Seit 55 Jahren beliefert die Familie Glantz Erdbeerfans mit Beeren direkt vom Feld, wie sie frischer nicht sein könnten, und erfindet sich bei aller Liebe zur Tradition immer wieder neu. Wir laden Sie herzlich dazu ein, sich vor Ort selbst ein Bild vom „Glantz-Kosmos" zu machen – besuchen Sie uns gerne in Delingsdorf oder Hohen Wieschendorf. Wir freuen uns auf Sie!

Früh übt sich: Enno Glantz fleißig bei der Arbeit

Die neuen Stars auf dem Feld

Erdbeere ist nicht gleich Erdbeere. Bei den saftigen Sommer-Lieblingen gibt es nicht nur Unterschiede in der Züchtung, sondern auch in Farbe, Form und natürlich im Geschmack.

Im 55. Glantz-Jahr bekommt die Erdbeerfamilie Zuwachs von gleich drei neuen Sorten: „Magnum“, „Elianny“ und „Florentina“ heißen die Newcomer auf dem Erdbeerfeld. Probieren Sie doch mal – schmecken Sie den Unterschied? Eins haben alle unsere Sorten gemeinsam:
Sie schmecken fruchtig-süß nach Sommer!

MAGNUM

Geschmacklich einfach toll und dazu super saftig – die französische Sorte Magnum gehört zu den frühen Erdbeer-Sorten. Ab Ende Mai wird sie geerntet, Süßmäuler schätzen sie aufgrund ihres hohen Brix-Wertes.

Sommerliebling. Frische-Kick für Klein und Groß

Brix, was? Zur Erklärung: Die Einheit Grad Brix (Symbol: °Bx) wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet. Hohe Brix-Werte deuten auf einen süßeren Geschmack und bessere Haltbarkeit hin. Gut zu wissen: Die Magnum (lateinisch für „das Große“) punktet, wie ihr Name schon sagt, durch auffallend große Früchte, die rund 24 Gramm auf die Waage bringen.

ELIANNY

Ebenfalls neu in der Glantz-Erdbeerfamilie: Elianny. Diese Sorte stammt aus Holland. Genau 20 Jahre hat die Züchtung auf dem Buckel, in denen sie immer weiter entwickelt und verbessert wurde. Eliannys besondere Merkmale: gleichmäßig ausgeformte, hellrote und glänzende Früchte, süßes, saftiges und aromatisches Fruchtfleisch und eine tolle

Eine leckere
als die andere

Haltbarkeit von zwei bis drei Tagen. Ab Mitte Juni darf man sich auf diese schöne Beere freuen – ein Highlight für jede Erdbeertorte!

FLORENTINA

Ein echter Dauerbrenner. Die Florentina gehört zu den so genannten „immertragenden“ Sorten, d.h. dass sie ohne Unterlass von Mai bis Oktober blüht und Früchte produziert. Glantz-Kunden profitieren in einer Erntesaison zweimal von ihr – weil sie uns im Mai die ersten Erdbeeren der Saison schenkt und uns im September die letzten Meter des Sommers versüßt. Was sie gar nicht mag: Regen! Deswegen wächst die kleine Erdbeer-Diva auch in geschützten Sonnentunneln heran.

„WIR FREUEN UNS SEHR, UNSERE KUNDEN IM JUBILÄUMSJAHR MIT DREI NEUEN UND SEHR LECKEREN SORTEN ÜBERRASCHEN ZU KÖNNEN!“

So entstehen neue Sorten

Vom ersten Zuchtversuch bis zur Namensgebung – Erdbeer-Experte Enno Glantz erklärt die Entwicklung seiner Lieblingsfrüchte

Enno Glantz

Wie entstehen neue Sorten eigentlich?

Enno Glantz: Für die Züchtung neuer Sorten muss man die Mutterpflanze einer Sorte mit der Vaterpflanze einer zweiten Sorte kreuzen. Über mehrere Jahre wird die neue Jungpflanze geprüft und verbessert und im Idealfall später vom Sortenamt zugelassen. Dabei geht meistens ein ganzes Jahrzehnt ins Land.

Wie viele Erdbeersorten gibt es auf der Welt?

Mehrere tausend – in ganz Deutschland werden jedoch aktiv nur knapp 100 Sorten angebaut. Auf dem Erdbeerhof Glantz sind das Flair, Magnum, Elianny, Faith, Malwina und Florentina..

Warum ausgerechnet diese?

Zwei Dinge sind besonders entscheidend: Geschmack und Ertrag. Wir suchen unsere Erdbeeren vom Züchter im Grunde immer nach den gleichen Kriterien aus: Sie müssen in erster Linie gut schmecken, ertragreich sein und optimal zu Klima und Boden passen. All das erfüllen unsere Glantz-Erdbeersorten..

Wie kommt die Erdbeere zu ihrem Namen?

Den Namen sucht sich der jeweilige Züchter nach Lust und Laune aus.

Welche ist Ihre persönliche Lieblingssorte?

Ich bin mit allen unseren Sorten sehr zufrieden und möchte die eine eigentlich nicht der anderen vorziehen. Aber die Malwina ist schon ziemlich unschlagbar...

Das „Glantz & Gloria“-Restaurant in Delingsdorf

Feierlich und gemütlich – das perfekte Ambiente für Ihre Feier

Schlemmen und feiern im „Glantz & Gloria“

Das hofeigene Restaurant lockt mit seiner saisonalen und frischen Küche zahlreiche Besucher an und bietet ein besonderes Ambiente für Veranstaltungen aller Art

Saisonale, regionale und frische Küche getreu dem Motto „Frisch vom Feld in den Kochtopf“ – das bietet das Restaurant „Glantz & Gloria“ in Delingsdorf seinen Gästen. Während im Frühling der Spargel zu den Highlights auf der Speisekarte zählt, setzen im Sommer Erdbeeren und Himbeeren rote Akzente in der „Glantz & Gloria“-Küche, die ganzjährig geöffnet ist. Die gleich nebenan geernteten Früchte werden direkt verarbeitet und in den unterschiedlichsten Variationen auf den Teller gezaubert.

„UNSERE GÄSTE SOLLEN SICH BEI UNS WIE ZUHAUSE FÜHLEN“

Wer eine besondere Location für seine Feierlichkeit wünscht, ist hier ebenfalls goldrichtig: Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Firmen-Event – je nach Gruppengröße und persönlichem Geschmack stehen angefangen vom Restaurant „Glantz & Gloria“, dem Festsaal und der historisch anmutenden Lohdiele bis hin zum Wintergarten und der beheizbaren Terrasse zahlreiche helle und gemütliche Räumlichkeiten für bis zu 250 Personen zur Verfügung. Mit viel Liebe zum Detail laden festlich gedeckte Tische und individuell dekorierte Räume zum Feiern ein.
Das Glantz-Team freut sich, gemeinsam mit Ihnen, Ihr Event nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu planen!

Glantz & Gloria, Hamburger Str. 2b, 22941 Delingsdorf, Di-So von 11-22 Uhr

Lieblings-Rezepte

RUMPSTEAK MIT ERDBEER-PFEFFERSAUCE

Zutaten für 2 Personen:

2 Rumpsteaks à 200g geschnitten, 1 Schalotte, 350g Erdbeeren, 30g Butter, grüner und roter Pfeffer, Salz, 1 EL Olivenöl, Zitronenmelisse

Zubereitung:

Schalotte schälen, in kleine Würfel schneiden. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden, Erdbeeren waschen und vierteln (einen Teil der Erdbeeren für die Garnitur in Scheiben schneiden). Olivenöl in der Pfanne erwärmen, gewürzte Steaks medium braten. Für die Sauce in einer extra Pfanne die Schalotten in Öl anschwitzen, Erdbeeren zugeben, kurz garen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Erdbeeren mit dem Stabmixer pürieren und mit der Zitronenmelisse abschmecken. Die Steaks auf den Saucenspiegel setzen und mit Erdbeerscheiben garnieren.

Beilagen-Tipp: Bohnenbündchen im Speckmantel oder Bratkartoffeln.

ENNOS CHEFTORTE

Zutaten:

5 Eier, 200g Zucker, 4 EL Öl, 200g Mehl, 1 Packung Backpulver, Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre, 1l Sahne, Vanillezucker, frische Erdbeeren oder Himbeeren

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Zucker, Eigelb und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Bei 150°-160° (Umluft) ca. 35 Min backen. Anschließend auskühlen lassen, zweimal durchschneiden. Unteren Boden mit Erdbeer- oder Himbeerkonfitüre bestreichen, mit Erdbeerstücken oder Himbeeren belegen. Ca. 1l Sahne steif schlagen, nach Belieben mit Vanillezucker süßen. Früchte mit einem Teil der Sahne bestreichen, mittleren Boden auflegen, mit Sahne bestreichen, oberen Boden auflegen. Die Torte rundum mit Sahne bestreichen, mit Sahnetupfen und Früchten verzieren.

Lieblings-Rezepte

ERDBEERCREME

Zutaten für 4 Personen:

600 g Erdbeeren, 4 EL Zitronensaft, 4 Blatt Gelatine,
2 Eiweiß, 10g Puderzucker, 100 ml Sahne

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, entstielen und würfeln.
350 g Erdbeeren mit 1 EL Zitronensaft pürieren und eventuell durch ein Sieb streichen (sofern man die Kerne nicht in der Creme haben möchte). Den restlichen Zitronensaft erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit dem Erdbeerpüree vermischen und ca. 40 Min. kühlen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter die Erdbeermasse heben und weitere 3 Stunden kühlen. Danach gekühlt servieren!

ERDBEER-SPARGELSALAT

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel, 1 EL Olivenöl, 1 TL brauner Zucker,
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 400 g Erdbeeren,
3 EL Balsamicoessig, 1 EL Zitronensaft,
2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung:

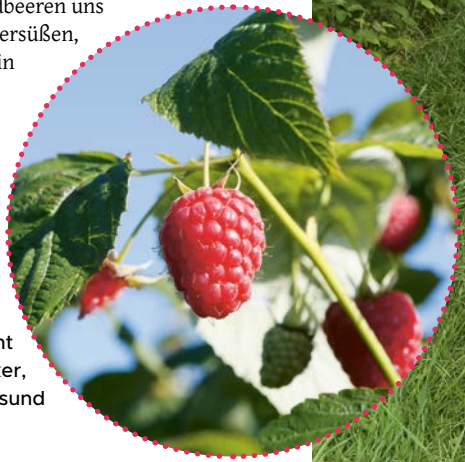
Den Spargel schälen und die Stangen in 3-4 cm lange Stücke schneiden. In heißem Olivenöl anschwitzen. Mit dem Zucker bestreuen, leicht karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Salzen, pfeffern und zugedeckt 6-8 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Mit dem Essig, Zitronensaft und Öl vermengen und den Spargel zum Schluss zugeben. Etwa 10 Minuten ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Himbeeren, Blumen, Selbstpflücker

Auch wenn Erdbeeren bei uns die Hauptrolle spielen, ist das noch lange nicht alles, womit der Erdbeerhof Glantz seinen Kunden ein Lächeln ins Gesicht zaubert: Himbeeren und Blumen runden das sommerliche Angebot perfekt ab. Wer Spaß dran hat, kann auch selber pflücken!

HIMBEEREN

Die Himbeere ist eine echte Power-Beere, in der ein Paket voller nützlicher Nährstoffe und Vitamine steckt. Während die Erdbeeren uns schon ab Mai das Jahr versüßen, lassen die Himbeeren ein wenig länger auf sich warten: Ab Anfang Juli locken die Sorten „Tulameen“ und „Glenn Ample“ Himbeer-Fans an die Glantz-Verkaufs-



Himbeeren sind nicht nur super-lecker, sondern auch sehr gesund

stände in und um Hamburg oder auf die Selbstpflückfelder.

BLUMEN

Was gibt es Schöneres als einen bunten Blumenstrauß, der zu Hause Sommer-Feeling versprüht? Der Erdbeerhof Glantz lädt auf zahlreichen, blühenden Feldern zum Selberpflücken ein.

„DAS RIECHT NACH SOMMER"

Hier können Sie Ihre Blumen bei einem Spaziergang durch das farbenfrohe Blütenmeer ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack zusammenstellen.

Bunte Farbenpracht zum Selberpflücken

SELBSTPFLÜCKFELDER

Getreu dem Motto „Selbst gepflückt schmeckt's doppelt gut" gibt es in Hamburg und Umgebung für alle Erdbeer-, und Himbeer-Fans die Möglichkeit, die roten Früchte auf den zahlreichen Glantz-Selbstpflückfeldern selbst zu ernten. Gemeinsam Beeren sammeln und sie anschließend zu Hause zu Kuchen oder Marmelade verarbeiten – das weckt Kindheitserinnerungen.
Und Naschen ist auf den Selbstpflückfeldern ausdrücklich erlaubt. Für Senioren eignet sich insbesondere das Himbeerpflücken, da die süßen Früchte an den Sträuchern auch ohne Bücken gut erreichbar sind.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hier können Sie selber pflücken:

Delingsdorf: **Erdbeeren I Himbeeren I Blumen**
Hamburger Straße, den gut sichtbaren Hinweisschildern folgen

Oststeinbek: **Erdbeeren I Blumen**
Möllner Landstraße, Kreuzung Willinghusener Weg

Öjendorf: **Erdbeeren I Himbeeren I Blumen**
im „Reinskamp" beim Öjendorfer Park

Farmsen: **Erdbeeren**
Neusurenland, Kreuzung Sandstücken

Rahlstedt: **Erdbeeren I Blumen**
Stapelfelder Straße, am Ortsausgang Richtung Stapelfeld, rechte Seite, Kreuzung Weg Großlohe

Ammersbek: **Erdbeeren I Blumen**
B434, Hamburger Straße, Richtung Hoisbüttel / Bargteheide

Norderstedt: **Erdbeeren I Himbeeren I Blumen**
Ortsteil Glashütte, Segeberger Chaussee, Kreuzung Hofweg

Norderstedt: **Erdbeeren I Blumen**
Ortsteil Glashütte
Poppenbütteler Straße, 100 m vor Kreuzung Jägerlauf

Hammoor: **Erdbeeren I Blumen**

Wertvolle Fohlen werden auf dem Hoffest versteigert

Janne Friederike Meyer-Zimmermann und TV-Moderatorin Sandra Maahn, die durch das Programm führt

Ein Spaß für Familien und Pferdefreunde

Ponyreiten, Treckerfahren und Reitsport der Spitzenklasse – am zweiten August-Wochenende verwandelt sich der Erdbeerhof Glantz in eine bunte Erlebniswelt für Familien und Pferdefreunde

Besonders die Kleinen werden große Augen machen, wenn der Erdbeerhof Glantz am 11. und 12. August sein traditionelles Hoffest feiert. Delingsdorf wird zum perfekten Ausflugsziel für Familien. Hüpfburg-Spaß, Barfuß-Pfad oder Fußball-Führerschein – eins ist sicher: An diesem Wochenende geht kein Kind, ohne so richtig Spaß gehabt zu haben, ins Bett. Neben allerlei Aktivitäten für

Ponyreiten und mutige Kids in XXL-Walkingbällen

den erlebnishungrigen Nachwuchs bietet das Hoffest aber auch ein exklusives Programm für Sportbegeisterte. International erfolgreiche Reiter gehen in Spring- und Dressurprüfungen an den Start und hoffen auf den Pokal im Glantz-Cup. Bei der großen „Glantz und Gloria"-Auktion am Samstagnachmittag werden wertvolle Fohlen und Nachwuchspferde versteigert, Olympia-Reiter wie Ludger Beerbaum oder Janne-Friederike Meyer-Zimmermann sind zu Gast. Eines der Highlights: das große Feuerwerk am Samstagabend! Glantz Hoffest am 11. und 12. August. Der Eintritt ist frei!

Mit Glantz durch das ganze Jahr

Auf dem Erdbeerhof Glantz ist immer was los – kommen Sie vorbei!

„Ein Herz für Kinder"-Charity
In den Monaten Juni/Juli verkaufen Prominente in den Glantz-Verkaufsständen an unterschiedlichen Ecken der Stadt Erdbeeren für den guten Zweck. Der Erlös kommt der BILD-Hilfsorganisation „Ein Herz für Kinder" zugute. Nähere Infos dazu finden Sie bald online, auf Facebook oder direkt an den Verkaufsständen.

Hoffest in Delingsdorf
Neben zahlreichen Aktivitäten für Kinder bietet das Hoffest Reitsport der Spitzenklasse und natürlich feinste Erdbeer-Köstlichkeiten. Ein großer Showabend mit Feuerwerk bildet den krönenden Abschluss der Erdbeer-Saison.
11./12. August 2018, Hamburger Straße 2b, 22941 Delingsdorf (ab 10 Uhr, Eintritt frei)

Adventszauber
Wenn die Tage kälter werden, dürfen Sie sich bei Glantz bereits ab Mitte November auf den ersten Glühwein und einen gemütlichen Weihnachtsmarkt mit Kunsthandwerk, Baumschmuck, Deko und Co. freuen.
Hamburger Straße 2a, 22941 Delingsdorf

O Tannenbaum!
Eine große Auswahl an schönen Nordmanntannen aus dem eigenen Anbau finden Sie ab Anfang Dezember bei Glantz.
Alle, die gerne selber sägen möchten, werden im hofeigenen Tannenwäldchen fündig und können sich nach getaner Arbeit an der Punschbar stärken.
Hamburger Straße 2a, 22941 Delingsdorf

KRÄUTERÖL

So schmeckt der Sommer! Mit dem fruchtig-herben Erdbeer-Kräuteröl wird jeder Salat automatisch zum Gedicht. Passt perfekt dazu: unser Himbeer-Balsamessig.

Glantz „To Go“

Aus Erdbeeren und Himbeeren kann man viele tolle Sachen machen. Beim Stöbern durch das Sortiment unseres „Glantz Marktes“ in Delingsdorf wird Ihnen ganz sicher das Wasser im Munde zusammenlaufen. Oder shoppen Sie bequem online: shop.glantz.de!

MARMELADEN-GLÜCK

Holen Sie sich eine Portion Sommer auf Ihren Frühstückstisch! Unsere Erdbeer- und Himbeermarmelade sind die absoluten Glantz-Bestseller.

ERDBEER-JOHANNISBEER-NEKTAR

Frisch gepflückt und direkt in die Flasche. Für alle, die es gerne etwas süßer haben, ist diese Spezialität Genuss pur. Unser Tipp: gekühlt servieren!

ERDBEER LIMES

Kleiner Absacker gefällig? Für die Erwachsenen gibt es die leckeren Glantz-Erdbeeren auch in flüssiger Form – mit einem kleinen Schuss Wodka obendrauf. Das schmeckt!

ERDBEER-SENF

Der fruchtig-scharfe Erdbeer-Senf von Glantz ist das außergewöhnliche Highlight auf jeder Grillparty.

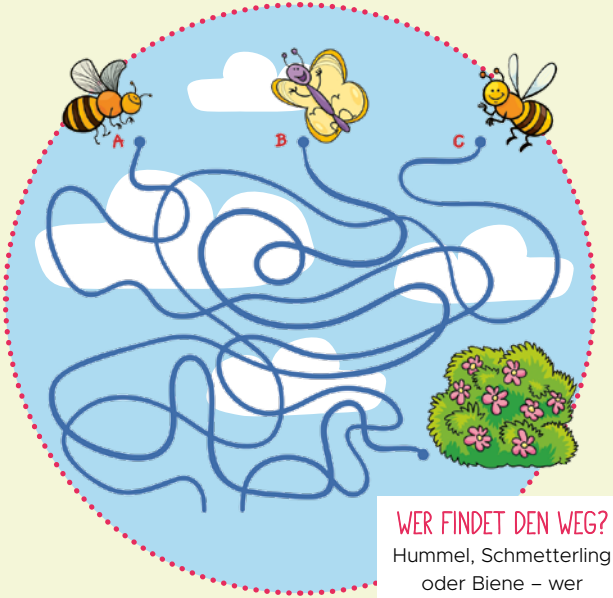
GLANTZ-ZEITEN

Unser Lese-Tipp! Interessante und spannende Einblicke in die bewegende Familiengeschichte der Familie Glantz auf 205 Seiten.

Kinder-Seite

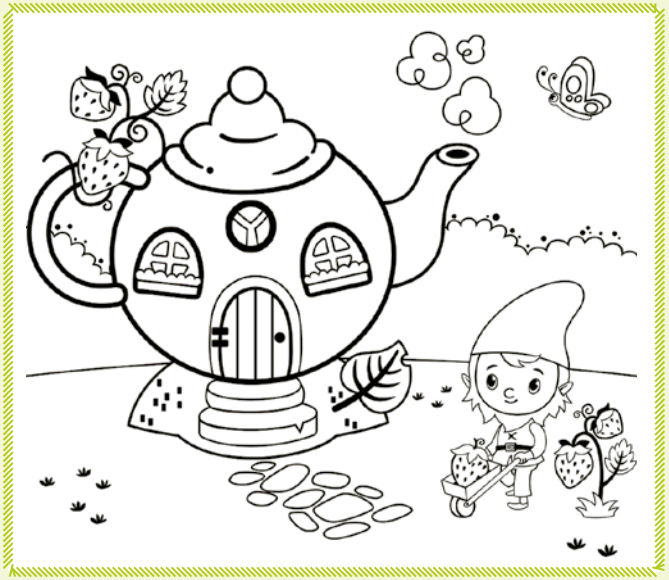
Kunterbunter Kinderspaß

Kleine Erdbeer-Fans aufgepasst:
Jetzt wird gerätselt, gerechnet und gemalt!



WER FINDET DEN WEG?

Hummel, Schmetterling oder Biene – wer findet zuerst den Weg in den Busch?



ZUM AUSMALEN

Der kleine Erdbeerzwerg und sein Teekannen-Haus freuen sich darauf, mit vielen bunten Farben ausgemalt zu werden

FÜR MATHE-FANS

100 Gramm Erdbeeren haben nur 37 kcal – das ist noch weniger, als die meisten heimischen Obstsorten haben. Jeder Deutsche nascht durchschnittlich drei Kilogramm Erdbeeren pro Jahr. Wie viele Kalorien nimmt er dabei zu sich?*

* Lösung: 1.110 kcal

Blühstreifen für Bienen und Co

Der Erdbeerhof Glantz setzt ein Zeichen für die Erhaltung der Natur

Bienen gehören zu den wichtigsten Nutztieren unseres Landes und sind für unser Ökosystem unentbehrlich. Um ihnen genügend Nahrung zu bieten und damit gegen das Insektensterben anzukämpfen, pflanzt der Erdbeerhof Glantz in diesem Jahr rund um seine Selbstpflückfelder ca. vier Meter breite Blühstreifen aus einer bunten Mischung von Sonnenblumen, Johanniskraut, Klatschmohn, Salbei und vielen weiteren Kräutern und Wildblumen. Sie sollen als natürlicher Lebensraum für Bienen, Schmetterlinge und Co. dienen. Gut zu wissen: Im Winter wirken die Pflanzen zwischen Schnee und Erde als zusätzliche Isolierschicht und schützen damit im Boden überwinternde Lebewesen vor Kälte und Frost.

Besonderer Clou: Für alle Bienenfreunde gibt es die spezielle Glantz-Mischung in Tüten (à 20 Gramm) zu kaufen – das blühende Leben für Ihr Zuhause!

Impressum

Herausgeber:
Erdbeerhof Glantz GbR,
Bauernmarkt Delingsdorf

Konzeption & Redaktion:
hesse und hallermann PR,
www.hessehallermann.com

Artdirektion:
grafikdeerns.de

Druck: Eversfrank Berlin GmbH,
Ballinstr. 15,
12359 Berlin

Fotos: Dreysse.com,
istock/Sinenkiy (S. 1 / Titel),
istock/Igor Zakowski (S. 30),
istock/Armation74 (S. 31),
Pixabay (S. 16)